



PRIMI PIATTI

Ravioli di patate e funghi

INGREDIENTI:

Ripieno e condimento:

50 g di funghi secchi misti (preferibilmente *Boletus aereus* e altri porcini, *Boletus badius*, una dose minore di *Marasmius oreades*).

300 g di funghi freschi (preferibilmente *Tricholoma portentosum*).

100 g di burro. 1 spicchio d'aglio. 2 foglie di salvia. Poche foglioline di maggiorana.

Le foglie di un ramo di santoreggia. 1 piccola cipolla. 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

1/2 bicchiere di vino bianco secco. 1 ciuffo di prezzemolo. 2 grosse patate lessate.

6 cucchiaini di grana grattugiato. 1 uovo. Sale. Pepe nero. Noce moscata.

Per la pasta:

400 g di farina 00. 4 uova. 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

Risciacquate con cura sotto acqua fredda corrente i funghi secchi, lasciandoli successivamente in ammollo in acqua tiepida a rinvenire per un'oretta. Togliete quindi questi funghi dall'acqua (che va tenuta da parte) e poneteli in un tegame con un pezzetto di burro, lo spicchio d'aglio intero, la salvia, la maggiorana e la santoreggia e fateli insaporire, portandoli poi a cottura in circa 30 minuti, bagnandoli di tanto in tanto con un po' dell'acqua di ammollo, ovviamente ben filtrata. Preparate un battuto di cipolla, fatelo ammorbidire con l'olio e un po' di burro, lasciate intiepidire e poi aggiungete i funghi freschi ben mondati e tritati grossolanamente con la mezzaluna, salate e portate a cottura facendo evaporare completamente la loro acqua di vegetazione. Ponete i funghi secchi cotti con il loro sugo nel frullatore insieme ad una spruzzata di vino bianco secco, una manciata di foglie di prezzemolo, poco sale, pepe nero macinato, una grattugiatina di noce moscata. Frullate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungete alla crema, mescolando, le due patate precedentemente bollite, sbucciate e passate nello schiacciapatate e poi i funghi freschi cotti. Legate il composto incorporandovi il grana e l'uovo. Aggiustate di sale. Lavorate sulla spianatoia la farina setacciata con le uova intere ed un pizzico di sale. Dividete la pasta in due e ricavatene due sfoglie sottili delle stesse dimensioni. Distendete una sfoglia e allineatevi sopra dei mucchietti di ripieno (che è piuttosto morbido) larghi 1 cm ad opportuna distanza l'uno dall'altro, sovrapponetevi l'altra sfoglia premendo bene con le dita negli spazi lasciati vuoti dal ripieno e ritagliate i ravioli quadrati piuttosto grossi con l'apposita rotella. Cuoceteli in acqua bollente salata e conditeli con burro fuso emulsionato con la restante acqua di ripresa dei funghi secchi.

Ravioli di patate e funghi | 1